



---

**Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes  
de qualité des produits agricoles****Soixante-quinzième session**

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 8 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés****Plan d'échantillonnage – Texte explicatif du Guide illustré****Document soumis par le secrétariat**

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que texte explicatif du Guide illustré du plan d'échantillonnage de la Commission économique pour l'Europe (CEE) pour les fruits à coque et les produits séchés.

Le présent document a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

**Texte explicatif – Guide illustré du plan d'échantillonnage  
de la Commission économique pour l'Europe**

*Note du secrétariat : Le présent document est un texte explicatif. Il ne se suffit pas à lui-même. Il sera complété par des photos et par le texte du plan d'échantillonnage. Il suit l'ordre du Guide illustré. Dans un souci d'utilisation rationnelle des ressources, les passages repris ont été omis. La numérotation correspond aux sections du plan d'échantillonnage.*

**2.3 Lieu du contrôle**

Illustration : Échantillonnage du produit au point d'arrivée ou d'importation. Le produit est présenté dans le véhicule de transport.

**3.0 Échantillonnage**

Illustration : Pour que l'échantillonnage soit aléatoire, le véhicule de transport doit être déchargé au moins jusqu'à ce qu'il soit possible de prélever des échantillons primaires de chacune des parties du lot. Autrement dit, au point d'arrivée, le produit doit avoir été déchargé, et au point de départ, il doit être contrôlé avant d'être chargé dans le véhicule de transport.



**Étapes de l'échantillonnage d'un lot**

Échantillons primaires	5 (ou 10) premiers colis
Échantillons secondaires	Entre 300 et 1 000 g chacun
Échantillon composite	Au moins 3 kg
Échantillon réduit	Au moins : 2 x 100 noix en coque ; 1 kg + 1 kg de noix décortiquées ; 1 kg + 1 kg de raisins secs ; 2 x 1 kg de produits séchés collants et irréguliers.

*Exemple 1***Contrôle de noix en coque**

Taille du lot : Poids net de 1 100 kg, 100 sacs de 10 kg

Le lot est contrôlé pour en vérifier la conformité avec la norme CEE-ONU DDP-01 concernant les noix en coque (2014).

**2.5 Présentation des produits**

Illustration : Les échantillons primaires sont présentés par le négociant et sélectionnés par le contrôleur.

**3. Échantillonnage**

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement et provenir de différentes palettes du lot.

**3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial**

Illustration : Cinq échantillons primaires ont été sélectionnés.

**2.3 Lieu du contrôle**

Illustration : Exemple de lieu de contrôle.

**3.6.2 Vérification du marquage (1)**

Illustration : Sur le sac figurent les informations obligatoires, telles que le nom et l'adresse de l'expéditeur, ainsi que le pays d'origine et la nature du produit. Le poids net et la mention « production contrôlée » peuvent être indiqués à titre facultatif.

**3.6.2 Vérification du marquage (2)**

Illustration : Les informations obligatoires sont encadrées en rouge et les informations facultatives en vert. Résultat du contrôle : Toutes les informations obligatoires sont présentes.

**3.3 Taille de l'échantillon secondaire**

Illustration : Un échantillon secondaire d'environ 1 kg est prélevé dans le premier sac et dans les quatre autres sacs sélectionnés comme échantillons primaires.

**3.4 Taille de l'échantillon composite (1)**

Illustration : Ce carton contient l'échantillon composite, constitué des cinq échantillons secondaires. Le poids de l'échantillon composite est d'environ 5 kg.

**3.4 Taille de l'échantillon composite (2)**

Illustration : L'échantillon composite est mélangé à l'aide d'un plateau de laboratoire.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)**

Illustration : Le calibre indiqué est de 32 à 34 mm. Un échantillon réduit de 200 noix en coque est prélevé pour vérifier l'uniformité du calibre. Le contrôle est effectué au moyen de tamis percés de trous de 32, 33, 34, 35 et 36 mm, qui sont empilés les uns sur les autres.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)**

Illustration : L'échantillon réduit est secoué pour déterminer le nombre de noix dont le calibre correspond à la taille des mailles de chaque tamis.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (3)**

Illustration : Exemple de feuille de contrôle. Dans le cas présent, 15 % des noix ont un calibre supérieur à 34 mm. L'uniformité des noix par rapport au calibre indiqué (32 à 34 mm) est insuffisante, la tolérance de 10 % étant dépassée.

**3.5 Taille de l'échantillon réduit**

Illustration : Les noix sont placées sur deux plateaux de 100 cellules chacun.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)**

Illustration : On examine l'échantillon réduit de noix pour déceler d'éventuels défauts de la coque. Onze des 100 noix de l'un des plateaux sont mises à l'écart parce que leur coque présente des défauts. Elles sont contrôlées pour déterminer si ces défauts restent dans les limites autorisées.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)**

Illustration : Cinq des 11 noix dont la coque présente des défauts dépassent les tolérances admises pour les défauts extérieurs.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (3)**

Illustration : Sur le second plateau, huit des 100 noix excèdent les tolérances admises pour les défauts de la coque. Elles sont contrôlées pour déterminer si ces défauts restent dans les limites autorisées.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (4)**

Illustration : Dans l'échantillon réduit de 200 noix en coque, 13 noix excèdent les tolérances admises pour les défauts extérieurs, telles que définies conformément aux caractéristiques minimales. Davantage de détails sont visibles sur la photo suivante.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (5)**

Illustration :

4 unités sont difformes ;

6 unités sont sales, c'est-à-dire que de la matière étrangère recouvre plus de 10 % de la surface ;

1 unité est fissurée, c'est-à-dire qu'il manque un bout de coque dont la surface totale est supérieure à celle d'un cercle d'un quart de pouce (6 mm) de diamètre ;

2 unités présentent des défauts superficiels sur plus de 25 % de la surface totale de la coque ;

Catégorie I : tolérances admises pour des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque, tels que la présence d'écale/de brou adhérent, des impuretés et défauts superficiels, des coques ouvertes, cassées ou présentant des dommages : 10 %.

Dans cet échantillon réduit, 13 noix sur 200 (6,5 %) présentent des défauts touchant l'aspect extérieur de la coque.

Le lot est conforme en ce qui concerne les défauts extérieurs.

### **3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (6)**

Illustration : Les noix de l'échantillon réduit sont ouvertes pour déterminer si la partie comestible présente des défauts. Il faut veiller à ce que le cerneau demeure à peu près intact. Il est recommandé d'ouvrir les noix avec un marteau et de frapper sur le côté convexe de la coque.

### **3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (7)**

Illustration : Une noix ouverte, dont le cerneau est en grande partie intact.

### **3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (8)**

Illustration : Première étape : les noix ouvertes (cerneaux et coque) sont placées sur le plateau. Deuxième étape : les coques sont retirées une par une, et les cerneaux sont examinés. Les cerneaux sont disposés sur un plateau vide en partant de la ligne du bas pour les cerneaux sans défaut, et de la ligne du haut pour les cerneaux défectueux.

### **3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (9)**

11 unités sont moisies ;

8 unités sont racornies, c'est-à-dire que plus de 25 % du volume du cerneau est séché et dur.

### **3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (10)**

Clarification : la photo de gauche montre de la « moisissure visible à l'œil nu », tandis que la photo de droite montre une sorte de « duvet », qui n'est pas considéré comme de la moisissure.

### **3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (1)**

Résultat du contrôle :

Étiquetage complet à 100 %

6 % de noix présentant des défauts extérieurs ou des défauts de la coque – conforme (tolérance de 10 % pour la catégorie I) ;

4 % de cerneaux moisis – conforme (tolérance de 4 % pour la catégorie I) ;

6 % de cerneaux racornis – conforme (tolérance de 10 % pour la catégorie I).

Au total, 9 % de noix défectueuses au niveau de la partie comestible – conforme (tolérance de 10 % pour la catégorie I).

15 % des noix ont un calibre supérieur au calibre indiqué – non conforme (tolérance de 10 % pour la catégorie I).

Étant donné que le lot contient des noix défectueuses dans des proportions supérieures à la tolérance de calibre, il faut accroître la taille de l'échantillon selon les modalités définies dans le plan d'échantillonnage.

### **3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (2)**

Le résultat du contrôle est représentatif pour le lot, étant donné que tous les échantillons (primaires, secondaires et réduits) sont prélevés au hasard.

Lorsque le produit présente des défauts, le contrôleur doit déterminer le pourcentage de produit non conforme à la norme, soit en nombre, soit en poids – tel que spécifié dans la norme.

Si le pourcentage des défauts est proche de  $\pm 10$  % de la tolérance, un autre échantillon global, de taille égale au premier, doit être contrôlé. La moyenne des deux contrôles sera prise comme résultat d'ensemble.

Le résultat final est arrondi à l'entier le plus proche.

### 3.2 Échantillon global en cas de non-conformité

L'échantillon global contient au minimum les quantités indiquées ci-après chaque fois qu'un lot est déclaré non conforme : sept colis dans le cas de lots constitués de 101 à 300 colis.

Dans l'exemple donné, le lot est constitué de 110 colis. Le contrôle initial a porté sur cinq colis. Deux colis supplémentaires ont été ajoutés à l'échantillon.

En outre, conformément au troisième paragraphe de la section 2.8.4 du plan d'échantillonnage, un deuxième échantillon global doit être sélectionné.

Pour satisfaire aux deux exigences, un deuxième échantillon de neuf colis doit être sélectionné et le deuxième échantillon global doit être examiné.

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (3)

Résultat du contrôle des deux échantillons globaux :

<i>Défaut</i>	<i>1. Échantillon global = 5 colis ; échantillon réduit = 200 noix</i>	<i>2. Échantillon global = 4 colis ; échantillon réduit = 200 noix</i>	<i>Total : échantillon global = 9 colis ; échantillon réduit = 400 noix</i>	<i>Conformité avec la catégorie I</i>	
<i>Défauts de la coque</i>	13	10	23 = 5,7 % $\approx$ 6 %	Ok (tolérance de 10 %)	
<i>Cerneaux moisés</i>	8	9	17 = 4,2 % $\approx$ 4 %	Ok (tolérance de 4 %)	9 % de cerneaux moisés et racornis = ok (tolérance de 10 % pour la catégorie I)
<i>Cerneaux racornis</i>	11	8	19 = 4,7 % $\approx$ 5 %	Ok (tolérance de 10 %)	
<i>Calibrage</i>	30	20	50 = 12,5 % $\approx$ 13 %	Non (tolérance de 10 %)	

Le lot n'est pas conforme aux exigences de la catégorie I.

13 % des noix ont un calibre supérieur au calibre indiqué et la tolérance est de 10 % seulement.

Un rapport de non-conformité doit être établi. Le résultat final est arrondi à l'entier le plus proche.

Mesures envisageables : Le lot peut être recalibré pour éliminer les noix trop grosses ou le calibre indiqué peut être modifié comme suit : « 32 mm et plus ».

#### Exemple 2

### Contrôle d'amandes décortiquées

Taille du lot : Poids net de 19 960 kg, 20 grands sacs de 998 kilos chacun.

Le lot est contrôlé pour en vérifier la conformité avec la norme CEE-ONU DDP-06 concernant les amandes décortiquées (2016).

## 3. Échantillonnage

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement dans le lot. S'il y a de grands sacs, ceux-ci constituent les échantillons primaires. Plusieurs doivent être sélectionnés.

### 3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial

Illustration : Cinq des 20 grands sacs que compte le lot sont sélectionnés comme échantillons primaires.

## 2.5 Présentation des produits

Illustration : L'aspect général du contenu des échantillons primaires est contrôlé.

### 3.6.2 Vérification du marquage

Illustration : Sur l'une des étiquettes du grand sac figurent des conseils de manutention. Le pays d'origine indiqué (« Chine ») n'est pas celui du produit contenu dans le sac, mais celui du sac lui-même.

### 3.6.2 Vérification du marquage

Illustration : Les informations obligatoires sont encadrées en rouge et les informations facultatives en vert. Résultat du contrôle : informations manquantes : catégorie et adresse de l'expéditeur.

## 2.4 Équipement du contrôleur

Illustration : Équipement utilisé pour prélever des échantillons d'un grand sac.

### 3. Échantillonnage (1)

Illustration : Prélèvement des échantillons secondaires au hasard, c'est-à-dire en différents points du grand sac.

### 3. Échantillonnage (2)

Illustration : Le grand sac doit être scellé avec soin après prélèvement des échantillons secondaires.

### 3. Échantillonnage (3)

Illustration : Prélèvement des échantillons secondaires au hasard, c'est-à-dire en différents points du grand sac.

### 3. Échantillonnage (4)

Illustration : Prélèvement des échantillons secondaires au hasard, c'est-à-dire en différents points du grand sac.

## 1.17 Échantillon réduit

Illustration : Pour contrôler le calibre, l'échantillon réduit de 3 x 30 g ( $\approx$  1 once) est prélevé sur l'échantillon composite. La taille de cet échantillon est déterminée par les professionnels du secteur.

### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)

Illustration : Le calibre indiqué est de 23/25. Le calibre mesuré est de 24/25. Le lot est conforme.

### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)

Illustration :

4 amandes sont doubles ou jumelles – pas de défaut ;

2 amandes sont racornies, c'est-à-dire que les parties dures représentent plus de 25 % du fruit (0,3 %) ;

3 amandes sont des morceaux, c'est-à-dire qu'il manque plus d'un huitième de leur volume (0,2 %) ;

4 amandes sont noircies, c'est-à-dire que la couleur est altérée sur plus de 20 % de leur surface (0,4 %) ;

5 amandes présentent des dommages mécaniques, c'est-à-dire qu'il manque moins d'un huitième de leur volume – pas de défaut ;

32 amandes sont éraflées, c'est-à-dire qu'il manque moins d'un huitième de leur volume – pas de défaut.

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (1)

Résultat du contrôle de l'échantillon global :

<i>Défaut</i>	<i>Échantillon réduit = 1 000 g</i>	<i>Pourcentage</i>	<i>Conformité avec la catégorie I</i>
<i>Morceaux</i>	2 g	0,2 %	<i>Ok (tolérance de 3 %)</i>
<i>Amandes racornies</i>	3 g	0,3 %	<i>Ok (tolérance de 2 %)</i>
<i>Amandes noircies (altération de la couleur sur plus de 20 % de la surface)</i>	4 g	0,4 %	<i>Ok (tolérance de 3 %)</i>
<i>Étiquetage</i> L'adresse de l'expéditeur et la catégorie sont manquantes		100 %	<i>Pas de tolérance</i>

En raison de l'étiquetage incomplet, le lot n'est pas conforme à la norme. Étant donné que l'échantillon global, constitué à partir de cinq échantillons primaires, est d'une taille suffisante pour conclure à la non-conformité du lot, un rapport de non-conformité doit être établi.

Mesures envisageables : Correction de l'étiquetage (ajout de l'adresse et de la catégorie).

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (2)

Illustration : Exemple de rapport de contrôle.

#### *Exemple 3*

#### **Contrôle de raisins secs**

Taille du lot : Poids net de 22 000 kg, 1 760 cartons de 12,5 kg chacun

Le lot est contrôlé pour en vérifier la conformité avec la norme CEE-ONU DDP-11 concernant les raisins secs (2016).

## 2.5 Présentation des produits

Illustration : Les échantillons primaires sont présentés par le négociant et sélectionnés par le contrôleur.

### 3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial

Illustration : Cinq échantillons primaires ont été sélectionnés aléatoirement dans le lot. Les cartons sont remplis de sorte que les échantillons primaires proviennent de différentes parties de la palette.

### 3.6.2 Vérification du marquage (1)

Illustration : Les informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette de la palette sont encadrées en rouge, et les informations facultatives sont encadrées en vert.

Résultat du contrôle : informations manquantes : catégorie et adresse de l'expéditeur.

### 3.6.2 Vérification du marquage (2)

Illustration : Les informations devant obligatoirement figurer sur le colis sont encadrées en rouge.

Résultat du contrôle : informations manquantes : catégorie et calibre.

### 3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial

Illustration : Dans le cas présent, le contrôleur a décidé de ne sélectionner que trois échantillons parce que, compte tenu des résultats de précédents contrôles, il estimait que le risque de non-conformité était faible.

### 3.3 Taille de l'échantillon secondaire

Illustration : L'échantillon secondaire doit être prélevé aléatoirement sur l'échantillon primaire. Dans le cas de produits collants, comme les raisins secs, le produit doit être désagrégé avant que l'échantillon secondaire puisse être prélevé. Une autre option serait d'ouvrir certains des échantillons primaires par le bas pour prélever des échantillons secondaires sur ces parties également.

### 3.5 Taille de l'échantillon réduit

Illustration : Deux bols sont remplis jusqu'à contenir chacun 1 kg de raisins secs prélevés sur l'échantillon composite. Ils constituent l'échantillon réduit.

#### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)

Illustration : On compte le nombre de raisins secs par 100 g pour vérifier que le calibre est conforme. Résultat : 223 unités par 100 g.

#### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)

Illustration : Le poids de l'échantillon réduit est de 2 x 1 kg. On contrôle le premier kg pour déceler d'éventuels défauts.

#### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (3)

Illustration : Après contrôle du premier kg, les raisins défectueux sont mis à l'écart.

#### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (1)

Résultat du contrôle de l'échantillon global, constitué à partir de trois échantillons primaires :

<i>Défaut</i>	<i>Échantillon réduit = 1 000 g</i>	<i>Pourcentage</i>	<i>Conformité avec la catégorie I</i>
<i>Cristaux de sucre</i>	<i>10 g</i>	<i>1 %</i>	<i>Ok (tolérance de 10 %)</i>
<i>Raisins racornis</i>	<i>6 g</i>	<i>0,6 ≅ 1 %</i>	<i>Ok (tolérance de 10 %)</i>
<i>Raisins endommagés</i>	<i>7 g</i>		
<i>Brûlures de soleil</i>	<i>5 g</i>	<i>1,2 ≅ 1 %</i>	<i>Ok (tolérance de 3 %)</i>
<i>Étiquetage</i> L'adresse de l'expéditeur et la catégorie sont manquantes		<i>100 %</i>	<i>Pas de tolérance</i>

#### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (2)

Résultat du contrôle :

Étiquetage incomplet à 100 % (adresse de l'expéditeur, catégorie et calibre manquants)

1 % de cristaux de sucre – conforme (tolérance de 2 % pour la catégorie I) ;

1 % de raisins secs racornis – conforme (tolérance de 3 % pour la catégorie I) ;

1 % de raisins secs endommagés, notamment par des brûlures de soleil – conforme (tolérance de 3 % pour la catégorie I).

En raison de l'étiquetage incomplet, le lot n'est pas conforme à la norme. Étant donné que l'échantillon global, constitué à partir de cinq échantillons primaires, est d'une taille suffisante pour conclure à la non-conformité du lot, un rapport de non-conformité doit être établi.



Mesures envisageables : Correction de l'étiquetage (ajout de l'adresse et de la catégorie). S'il est prévu que le lot soit emballé sous forme d'emballages de vente, le contrôleur peut décider que l'étiquetage ne doit être corrigé qu'après le emballage.

#### *Exemple 4*

#### **Contrôle de raisins secs à Izmir**

Taille du lot : 480 cartons de 12,5 kg, soit un poids total de 6 000 kg.

Neuf cartons sont sélectionnés pour constituer l'échantillon global.

*Note* : Neuf colis au moins doivent être examinés avant qu'un lot de cette taille puisse être déclaré non conforme.

Le lot est contrôlé pour en vérifier la conformité avec la norme CEE-ONU DDP-11 concernant les raisins secs (2016).

### **2.3 Lieu du contrôle**

Illustration : Exemple de lieu de contrôle.

### **2.5 Présentation des produits**

Illustration : Les échantillons primaires sont présentés par le négociant et sélectionnés par le contrôleur.

### **3. Échantillonnage (1)**

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement et provenir de différentes palettes du lot.

### **3. Échantillonnage (2)**

Illustration : Le contrôleur marque les cartons à sélectionner comme échantillons primaires.

### **3. Échantillonnage (3)**

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement et provenir de différentes palettes du lot. Les cartons sont remplis de sorte que les échantillons primaires proviennent de différentes parties de la palette.

#### **3.6.2 Vérification du marquage**

Illustration : Les informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette de la palette sont encadrées en rouge, et les informations facultatives sont encadrées en vert.

Résultat du contrôle : informations manquantes : nom et adresse de l'expéditeur.

### **3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial**

Illustration : Compte tenu de la taille du lot, le contrôleur décide de sélectionner neuf échantillons primaires.

#### **3.6.1 Vérification du conditionnement et de la présentation (1)**

Illustration : Après déduction de la tare, le poids net de chaque échantillon primaire est contrôlé.

#### **3.6.1 Vérification du conditionnement et de la présentation (2)**

Illustration : L'aspect général de tous les échantillons primaires est contrôlé.

### **3.3 Taille de l'échantillon secondaire (1)**

Illustration : Dans le cas de produits collants, comme les raisins secs, le produit doit être désagrégé avant que l'échantillon secondaire puisse être prélevé. L'échantillon primaire est entièrement déballé et désagrégé.

**3.3 Taille de l'échantillon secondaire (2)**

Illustration : Le contenu de l'échantillon primaire a été désagrégé. On le contrôle pour déceler d'éventuelles matières étrangères dans le colis.

**3.3 Taille de l'échantillon secondaire (3)**

Illustration : Un échantillon secondaire d'environ 1 kg a été prélevé sur chacun des deux premiers échantillons primaires et placé dans un coin de la table de contrôle. Le contrôleur examine le troisième échantillon primaire.

**3.4 Taille de l'échantillon composite (1)**

Illustration : L'échantillon composite, constitué de neuf échantillons secondaires, est mélangé de façon homogène.

**3.4 Taille de l'échantillon composite (2)**

Illustration : Environ 1 kg de raisins secs est prélevé sur l'échantillon composite en vue de constituer l'échantillon réduit.

**3.4 Taille de l'échantillon composite (3)**

Illustration : L'échantillon réduit de 100 g est prélevé sur l'échantillon de 1 kg.

**3.5 Taille de l'échantillon réduit**

Illustration : L'échantillon réduit de 100 g est prélevé sur l'échantillon de 1 kg.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)**

Illustration : On compte le nombre de raisins secs que contient l'échantillon réduit de 100 g pour vérifier que le calibre est conforme. Résultat : 348 unités par 100 g (indication sur l'étiquette : calibre moyen, soit 320 à 380 unités par 100 g).

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)**

Illustration : On compte le nombre de raisins secs que contient l'échantillon réduit de 100 g pour vérifier que la qualité est conforme.

**3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (3)**

Illustration : Les raisins défectueux que contenait l'échantillon de 100 g sont pesés. Ici, le poids des raisins moisés s'élève à 0,2 g.

**3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (1)**

Les résultats sont consignés dans le rapport de contrôle.

**3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (2)**

Résultat du contrôle de l'échantillon réduit :

<i>Défaut</i>	<i>Échantillon réduit = 100 g</i>	<i>Pourcentage</i>	<i>Conformité avec la catégorie I</i>
<i>Raisins insuffisamment développés</i>	<i>4,2 g</i>	<i>4,2 ≅ 4 %</i>	<i>Non</i>
<i>Raisins moisés</i>	<i>0,2 g</i>	<i>0,2 ≅ 0 %</i>	<i>Oui</i>
<i>Raisins pourris</i>	<i>1,4 g</i>	<i>1,4 ≅ 1 %</i>	
<i>Matières étrangères</i>	<i>4,2 g</i>	<i>4,2 ≅ 4 %</i>	
<i>Étiquetage</i> L'adresse de l'expéditeur et la catégorie sont manquantes		<i>100 %</i>	<i>Pas de tolérance</i>

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (3)

Résultat du contrôle :

Étiquetage incomplet à 100 % – non conforme

0 % de raisins insuffisamment développés – non conforme (tolérance de 3 % pour la catégorie I) ;

0 % de raisins moisis – conforme (tolérance de 3 % pour la catégorie I) ;

0 % de raisins pourris – conforme (la tolérance n'est pas explicitement mentionnée dans la norme, et s'élève donc à 10 % au total pour les unités non conformes aux caractéristiques minimales).

0,05 % de matières étrangères – non conforme (tolérance de 0,02 % pour la catégorie I).

Le lot n'est pas conforme à la norme. Étant donné que l'échantillon global, constitué à partir de neuf échantillons primaires, est d'une taille suffisante pour conclure à la non-conformité du lot, un rapport de non-conformité doit être établi.

Mesures envisageables : Changement de catégorie.

*Exemple 5*

#### Contrôle d'abricots séchés à Izmir

Taille du lot : 200 cartons de 12,7 kg, soit un poids total de 2 540 kg

Sept cartons sont sélectionnés pour constituer l'échantillon global.

*Note* : Sept colis au moins doivent être examinés avant qu'un lot de cette taille puisse être déclaré non conforme.

Le lot est contrôlé pour en vérifier la conformité avec la norme CEE-ONU DDP-15 concernant les abricots séchés (2016).

### 2.5 Présentation des produits

Illustration : Les échantillons primaires sont présentés par le négociant et sélectionnés par le contrôleur.

#### 3. Échantillonnage

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement et provenir de différentes palettes du lot.

#### 3. Échantillonnage

Illustration : Les échantillons primaires doivent être sélectionnés aléatoirement et provenir de différentes palettes du lot. Les cartons sont remplis de sorte que les échantillons primaires proviennent de différentes parties de la palette.

### 3.6.2 Vérification du marquage

Illustration : Les informations devant obligatoirement figurer sur l'étiquette de la palette sont encadrées en rouge, et les informations facultatives sont encadrées en vert.

Résultat du contrôle : informations manquantes : nom et adresse de l'expéditeur.

#### 3.1 Échantillon global dans un échantillonnage initial

Illustration : Compte tenu de la taille du lot (200 colis), le contrôleur décide de sélectionner sept échantillons primaires. Par conséquent, en cas de non-conformité, il ne sera pas nécessaire de procéder à un échantillonnage supplémentaire.

#### 3.6.1 Vérification du conditionnement et de la présentation (1)

Illustration : Après déduction de la tare, le poids net de chaque échantillon primaire est contrôlé.

### 3.6.1 Vérification du conditionnement et de la présentation (2)

Illustration : L'aspect général de tous les échantillons primaires est contrôlé.

### 3.3 Taille de l'échantillon secondaire

Illustration : Dans le cas de produits collants, comme les abricots séchés, le produit doit être désagrégé avant que l'échantillon secondaire puisse être prélevé. L'échantillon primaire est entièrement déballé et désagrégé. Un échantillon secondaire d'environ 2 kg est prélevé sur le premier échantillon primaire et placé dans un coin de la table de contrôle.

### 3.4 Taille de l'échantillon composite

Illustration : L'échantillon composite est constitué à partir des échantillons secondaires, qui pèsent à peu près 2 kg chacun. Il pèse environ 14 kg.

### 3.5 Taille de l'échantillon réduit

Illustration : L'échantillon réduit de 997 g est prélevé sur l'échantillon composite.

### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit

Illustration : On compte le nombre d'abricots séchés que contient l'échantillon réduit de 997 g pour vérifier que le calibre est conforme. Résultat : 155 unités par 997 g (indication sur l'étiquette : calibre 4, soit 141 à 160 unités par kg).

### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (1)

Illustration : On compte le nombre d'abricots séchés que contient l'échantillon réduit de 997 g pour vérifier que la qualité est conforme.

### 3.6.5 Vérification des caractéristiques du produit (2)

Illustration : Les abricots séchés défectueux que contenait un échantillon de 1 000 g sont pesés. Dans le cas présent, 41 g d'abricots séchés ont été considérablement endommagés par la chaleur.

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (1)

Résultat du contrôle de l'échantillon réduit :

La tolérance peut être déterminée sur la base du poids des unités ou de leur nombre.

	<i>En poids</i>		<i>En nombre</i>	
	<i>Échantillon réduit = 997 g</i>	<i>Pourcentage</i>	<i>Échantillon réduit = 155 unités</i>	<i>Pourcentage</i>
<i>Défaut</i>				
<i>Défauts importants de coloration ou de texture, et dommages causés par la chaleur</i>	<i>41 g</i>	<i>4,1 ≡ 4 %</i>	<i>7</i>	<i>4,5 ≡ 5 %</i>
<i>Fruits tachés</i>	<i>17 g</i>	<i>1,7 ≡ 2 %</i>	<i>3</i>	<i>1,9 ≡ 2 %</i>
<i>Lésions et callosités</i>	<i>8 g</i>	<i>0,8 ≡ 1 %</i>	<i>1</i>	<i>0,6 ≡ 1 %</i>
<i>Étiquetage</i> L'adresse de l'expéditeur et la catégorie sont manquantes		<i>100 %</i>		

### 3.6.6 Détermination du résultat du contrôle (2)

Résultat du contrôle (tolérance déterminée sur la base du poids) :

4 % de fruits présentant des défauts importants de coloration ou de texture, ou des dommages causés par la chaleur – conforme (tolérance de 8 % pour la catégorie I) ;

2 % de fruits tachés – conforme (tolérance de 5 % pour la catégorie I) ;

1 % de fruits présentant des lésions et callosités – conforme (tolérance de 6 % pour la catégorie I).

Résultat du contrôle (tolérance déterminée sur la base du nombre d'unités) :

5 % de fruits présentant des défauts importants de coloration ou de texture, ou des dommages causés par la chaleur – conforme (tolérance de 8 % pour la catégorie I) ;

2 % de fruits tachés – conforme (tolérance de 5 % pour la catégorie I) ;

1 % de fruits présentant des lésions et callosités – conforme (tolérance de 6 % pour la catégorie I).

En raison de l'étiquetage incomplet, le lot n'est pas conforme à la norme. Étant donné que l'échantillon global, constitué à partir de sept échantillons primaires, est d'une taille suffisante pour conclure à la non-conformité du lot, un rapport de non-conformité doit être établi.

Mesures envisageables : Correction de l'étiquetage (ajout de l'adresse et de la catégorie).

---